Cuisinart[MD]

MANUEL D'UTILISATION ET DE RECETTES

Gaufrier classique 6 gaufres	WAF-300C

Afin que cet appareil vous procure des années de satisfaction en toute sécurité, veuillez lire le manuel de directives avec soin avant l'utilisation.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il y a lieu de prendre toutes les précautions élémentaires nécessaires, dont celles qui suivent :

1. **LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES DIRECTIVES**.
2. **Débranchez l'appareil quand il ne sert pas, avant d'y mettre ou d'en enlever des pièces et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'en enlever ou remettre des pièces et avant de le nettoyer.**
3. Évitez tout contact avec les surfaces chaudes. Servez-vous des poignées et des manches.
4. Pour éviter les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures aux personnes, N'IMMERGEZ PAS LE CORDON, LA FICHE NI LA BASE dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Exercez une surveillance attentive lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou prés de ceux-ci.
6. Ne faites pas fonctionner tout appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui n'est pas en bon état de fonctionnement ou qui a été échappé. Retournez-le au centre de service apresvente Cuisinart le plus proche pour le faire examiner et reparer au besoin.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par CuisinartMD peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'apparerl à l'extérieur ou à des fins autres que celles auxquelles il est destiné.
9. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'apparerl sur ou près d'un brûleur à gaz, d'un élément électrique ou dans un four chaud.
11. Débranchez le gaufrier dès que vous ne vous en servez plus.
12. Commencez toujours par brancher l'appareil dans la prise de courant. Pour débrancher, tournez le bouton à la position # 1 puis retirez la fiche dela prise murale.
13. Exercez une très grande prudence lorsque vous maniez un appareil contenant de l'huile ou des liquides chauds.
14. **AVERTISSEMENT** : POUR ÉLIMINER LES RISQUES D'INCENDIE OU DE CHOCS ÉLECTRIQUES, LES RÉPARATIONS DEVRAIENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR UN PERSONNEL AUTORISÉ SEULEMENT. NE RETIREZ PAS LE PANNEAU DE LA BASE. **AUCUNE PIÈCE NE PEUT ÊTRE RÉPARÉE PAR L'UTILISATEUR.**
15. N'utilisez pas la cafetière dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. Lorsque vous rangez un appareil électrique dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours. Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON AMOVIBLE

L'appareil est fourni avec un cordon court afin de réduire le risque de trébucher ou de s'y emmêler. Vous pouvez, au besoin, utiliser une rallonge, mais procédez avec prudence.

Si vous utilisez une rallonge, le calibre électrique de cette dernière doit être au moins égale à celui de l'électroménager et elle devrait être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table où un enfant ou un animal pourrait l'atteindre.

REMARQUE : INSTRUCTIONS DE MISE A LA MASSE

Pour votre protection, le gaufrier belge professionnel Cuisinart[MD] est muni d'une fiche tripolaire moulée qui doit être utilisée avec une prise de courant pour mise à la masse dûment connectée.

TABLE DES MATIÈRES

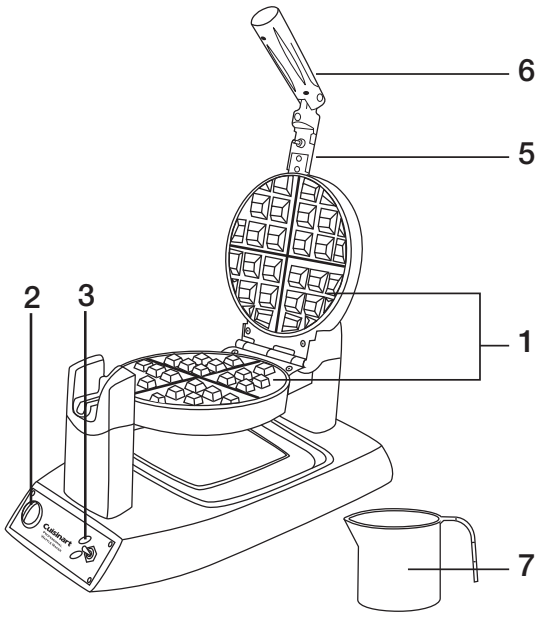
Mesures de protection importantes 2
Introduction 3
Pièces et caractéristiques 3
Avant de la première utilisation 3
Notice d'utilisation 4
Nettoyage et Entretien 4
Trucs 5
Garnitures suggérées 5
Recettes 6
Garantie 11

INTRODUCTION

Les produits Cuisinart[MD] sont reconnus pour leur allure remarquable et le Gaufrier Belge Professionnel ne fait pas exception à la règle. Élégant et de haut niveau, son design en acier inoxydable brossé lui donne un look à la fois industriel et ménager. Alvéoles profondes et sélecteur rotatif facile à utiliser pour caisson et grillage uniformes. Avec les plaques antiadhésives qui se nettoient d'un rien, préparez-vous à déguster de savoureux petits déjeuners et une grande diversité de desserts fabuleux. Bon appétit!

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. **Plaques de 1,25 cm (. po) de profondeur**
2. **Contrôle du brunissage -** Réglable selon la consistance de la pâte et le goût de chacun.
3. **Voyants lumineux -**
   - Le voyant rouge indique que le gaufrier est sous tension : position « ON ».
   - Le voyant vert indique que le gaufrier est prêt pour la cuisson : position « Ready to Bake ».



4. **Bips sonores -**
   6 bips indiquent que le gaufrier est prêt pour la cuisson. Quand vous branchez le gaufrier dans la prise de courant et qu'il est à la position « ON », il émettra 6 bips sonores, indiquant qu'il a atteint la température de cuisson. (non illustré).
5. **Couvercle à loquat -**
   Le couvercle n'ouvrira pas durant la cuisson.
6. **Poignée pliante facilitant le rangement**
7. **Tasse à mesurer**

AVANT DE LA PREMIÈRE UTILISATION

Enlevez d'abord tous les matériaux d'emballage et toute étiquette promotionnelle ou collant de votre gril. Assurez-vous que toutes les pièces énumérées ci-dessus (Pièces et caractéristiques) sont incluses avant de jeter les matériaux d'emballage. Ou peut-être voudrez-vous les garder pour usage ultérieur.

Avant d'utiliser votre Gaufrier Cuisinart[MD] pour la première fois, essuyez le boîtier et les plaques à l'aide d'un chiffon humide pour enlever la poussière accumulée à l'entrepôt et durant le transport.

Remarque : Le Gaufrier Cuisinart[MD] est revêtu d'un enduit antiadhésif spécial. Avant de l'utiliser pour la première fois, nous vous suggérons de vaporiser de l'huile de cuisson ou de l'huile végétale non aromatisée sur les plaques. Si vous utilisez de l'huile, appliquez-là au moyen d'un pinceau à pâtisserie ou d'un essuie-tout. L'application d'huile avant chaque utilisation vous facilitera la tâche.

NOTICE D'UTILISATION

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale de 120V CA. Placez l'interrupteur à bascule dans la position « ON ». Le voyant rouge s'allumera afin d'indiquer que l'appareil est en marche. La gaufrier commencera alors le processus de préchauffage. Ceci prend environ 4 minutes. Le gaufrier émettra 6 signaux sonores et le voyant vert s'allumera afin d'indiquer que l'appareil est prêt à cuire. Vaporisez de l'aérosol de cuisson sur les plaques du gaufrier ou les badigeonner avec de l'huile sans saveur. Pour un premier usage, il est important que le gaufrier soit préchauffé avant de le vaporiser avec de l'aérosol de cuisson ou de le badigeonner avec de l'huile.

   REMARQUE : La première fois que vous utilisez votre gaufrier, un peu de fumée peut s'en dégager. Ceci est normal et habituel dans le cas d'appareils électriques.
2. Poussez le bouton sur la poignée vers le haut de façon à allonger la poignée pour faire cuire des gaufres. Une fois la cuisson terminée, poussez le bouton sur la poignée vers le bas afin de raccourcir la poignée pour faciliter le rangement.
3. Préchauffez votre gaufrier belge professionnel Cuisinart[MD] à la position 4 ou à votre choix (le voyant vert s'illumine quand le gaufrier est prêt). Pour de meilleurs résultats, n'ouvrez pas le gaufrier durant la cuisson car ce faisant, vous annulez la minuterie.
4. Utilisez les recettes suggérées : remplissez la tasse à mesurer à la ligne des trois-quarts ou complétement selon la recette. Si la pâte est plus liquide, ne remplissez qu'aux trois-quarts et si elle est plus épaisse, remplissez jusqu'au haut et versez la pâte également au centre des plaques à chauffer. Servezvous d'une spatule à l'épreuve de la chaleur pour étendre la pâte uniformément. Fermez le couvercle et faites tourner l'appareil 180° vers la droite.
5. Le gaufrier émettra 3 bips sonores une fois la cuisson terminée. Le temps de cuisson dépend du degré de brunissement voulu. Choisissez la position de votre choix sur le contrôle de brunissage. Pour des gaufres d'un brun doré, nous vous suggérons la position 4.
6. Lorsque la gaufre est prête et que le gaufrier a émis 3 bips sonores, faites tourner le gaufrier 180° vers la gauche, ouvrez le couvercle et retirez la gaufre en soulevant délicatement les côtés à l'aide d'une spatule de plastique résistant à la chaleur. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal qui pourraient endommager le revêtement antiadhésif.
7. Débranchez toujours l'appareil de la prise murale après chaque utilisation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Dès que vous avez terminé la cuisson, mettez le bouton à la position « OFF » et débranchez l'appareil. Gardez le couvercle ouvert pour laisser refroidir les plaques.

Ne démontez jamais votre gaufrier belge professionnel pour le nettoyer. Il suffit de balayer les miettes à l'aide d'un pinceau et d'essuyer l'excèdent d'huile à l'aide d'un linge sec ou d'un essuie-tout. Vous pouvez nettoyer les plaques avec un linge humide pour prévenir les taches et empêcher la pâte d'y coller ou l'huile de s'y accumuler. Assurez-vous que les plaques sont complètement froides avant de les nettoyer. Si la pâte adhère aux plaques, versez un peu d'huile dessus et laissez reposer pendant environ 5 minutes. Ainsi, elle ramollira et s'enlèvera facilement.

Pour nettoyer l'extérieur, utilisez un linge sec et doux. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer rugueux. **NE PLONGEZ JAMAIS LE CORDON, LA FICHE ET L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

ENTRETIEN

Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un représentant de service autorisé.

TRUCS POUR REUSSIR VOS GAUFRES BELGES CHAQUE FOIS

- Nous vous recommandons le réglage 4 lorsque vous utilisez des mélanges à crêpes ou à gaufres du commerce.
- Nous vous recommandons le réglage 4 pour les recettes de gaufres belges. Si vous préférez des gaufres plus croustillantes et plus foncées, choisissez un réglage plus élevé.
- Pour obtenir des gaufres uniformes, versez la pâte au centre de la plaque inférieure et étalez-la uniformément jusqu'aux bords. La plaque inférieure doit être entièrement recouverte.
- Pour mesurer la farine, remuez-la d'abord pour l'aérer, car la farine se tasse sur l'étagère. Puis, mettez-en dans la tasse à mesurer avec une cuiller et rasez-la avec le dos d'un couteau – ne la tassez pas dans la tasse à mesurer. Ces simples mesures vous assureront des gaufres légères et spongieuses. Les gaufres belges sont meilleures lorsqu'elles sont préparées au fur et à mesure, mais elles peuvent être gardées au chaud à 93 °C (200 °F). Gardez-les au four dans un moule à gâteau ou dans du papier d'aluminium. Remarquez que les gaufres enveloppées de papier d'aluminium ne seront pas aussi croustillantes.
- Les gaufres peuvent être congelées. Laissez-les refroidir complètement, puis mettez-les dans un sac de plastique pour aliments. Placez un papier ciré entre chaque gaufre. Réchauffez-les dans le four, le grille-pain ou le four grilloir au moment de servir.

GARNITURES SUGGÉRÉES

- Sirop d'érable, sirop de fruits
- Compote de fruits chaude, sauce aux fruits
- Petites baies fraîches, fruits tranchés, noix hachées
- Sucre en poudre
- Crème fouettée, crème glacée, sorbet
- Sauce au chocolat
- Yaourt aux fruits

RECETTES

MÉLANGE POUR GAUFRES BELGES SIMPLE COMME BONJOUR

Essayez cette variante de mélange pour gaufres. Votre famille raffolera de ces gaufres légères et spongieuses.

2	**(2 tasses) de mélange à gaufres**
30 ml	**(2 c. a soupe) d'huile végétale**
1	**oeuf**
325 ml	**1⅓ tasse de lait**

Préchauffez votre gaufrier belge professionnel Cuisinart[MD] à la position 4 ou a celle de votre choix (le voyant vert s'illumine lorsque le gaufrier est prêt pour la cuisson).

Pour de meilleurs résultats, n'ouvrez pas le gaufrier durant la cuisson car ce faisant, vous annulez la minuterie.

Utilisez la tasse à mesurer pour mesurer la pâte et pour la verser sur les plaques préchauffées. Servez-vous d'une spatule à l'épreuve de la chaleur pour étendre la pâte uniformément. Fermez le couvercle et faites tourner l'appareil 180° vers la droite.

Faites cuire jusqu'à ce que le gaufrier émette 3 bips sonores. Faites tourner le gaufrier 180° vers la gauche. Ouvrez le couvercle et retirez la gaufre. Répétez jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Vous pouvez garder les gaufres dans le four à 93 °C (200 °F). Placez-les sur une tôle à biscuits dans le four réchauffé.

* Nous vous recommandons le réglage 4 pour obtenir des gaufres belges couleur brun doré. Réglez le contrôle de brunissage à votre goût si vous préférez des gaufres plus claires ou plus foncées.

GAUFRES BELGES CLASSIQUES

Les gaufres belges sont croustillantes à l'extérieur et douces et spongieuses à l'intérieur. On les sert d'habitude pour célébrer un événement quelconque – tout est bon, même une belle journée.

Dégustez ces gaufres recouvertes de votre sirop préféré ou accompagnez-les de fraises tranchées et de crème fouettée fraîche.

Donne 10 gaufres

375 ml	**(1½ tasse) d'eau**
11 ml	**(2¼ c. à thé) de levure sèche active (1 sachet)**
750 ml	**(3 tasses) de farine tamisée**
1 ml	**(¼ c. à thé) de sel**
3	**gros oeufs, séparés + 1 blanc d'oeuf**
75 ml	**(⅓ tasse) de sucre**
375 ml	**(1 ½ tasse) de lait entier**
125 ml	**(8 c. à soupe) de beurre non salé, fondu et refroidi**
10 ml	**(2 c. à thé) d'huile végétale**
10 ml	**(2 c. à thé) d'extrait de vanille**

Faites chauffer la moitié de la quantité d'eau à 41° - 43 °C (105° - 110 °F). Faites dissoudre la levure dans l'eau et ajoutez une pincée de sucre de la liste ci-dessus;

laissez reposer de 5 a 10 minutes jusqu'a ce que le mélange commence à bouillonner.

Dans un grand bol, mélangez la farine et le sel; réservez. Ajoutez les jaunes d'oeuf, un des blancs d'oeuf et le reste du sucre au mélange de levure; mélangez. Ajoutez le reste de l'eau, le lait, le beurre fondu, l'huile et la vanille et mélangez jusqu'à consistance lisse. Ajoutez le mélange liquide à la farine et mélangez jusqu'à consistance lisse. Faites monter les blancs d'oeuf en pics fermes et incorporez-les delicatement blancs d'oeufs à la pâte. Laissez le mélange reposer pendant une heure, le remuant toutes les 15 minutes. Préchauffez votre gaufrier belge professionnel Cuisinart[MD] à la position 4 ou à celle de votre choix (le voyant vert s'illumine lorsque le gaufrier est prêt pour la cuisson).

Pour de meilleurs résultats, n'ouvrez pas le gaufrier durant la cuisson car ce faisant, vous annulez la minuterie.

Utilisez la tasse à mesurer pour mesurer la pâte et pour la verser sur les plaques préchauffées. Servez-vous d'une spatule à l'épreuve de la chaleur pour étendre la pâte uniformément. Fermez le couvercle et faites tourner l'appareil 180° vers la droite.

Le gaufrier émettra 3 bips sonores une fois la cuisson terminée. Le temps de cuisson dépend du degré de brunissage. Choisissez la position de votre choix sur le contrôle de brunissage. Pour des gaufres d'un brun doré, nous vous suggérons la position 4.

Lorsque la gaufre est prête et que le gaufrier a émis 3 bips sonores, faites tourner le gaufrier 180° vers la gauche. Ouvrez le couvercle et retirez la gaufre. Répétez jusqu'è ce qu'il ne reste plus de pâte. Placez les gaufres sur une tôle à biscuits dans le four réchauffé. Servez avec de la crème fouettée, des fruits, de la confiture, du sucre en poudre ou du sirop de fruits chaud.

* Nous vous recommandons le réglage 4 pour obtenir des gaufres belges couleur brun doré. Réglez le contrôle de brunissage à votre gout si vous préférez des gaufres plus claires ou plus foncées.

Analyse nutritionnelle (par gaufre):
Calories : 300 (40 % des matières grasses) • glucides : 37 g • protéines : 8 g • matières grasses : 13 g • gras saturés : 7 g • cholestérol : 94 mg • sodium : 104 mg • calcium : 81 mg • fibres : 1 g

GAUFRES BELGES AU PAIN D'ÉPICES

Ces gaufres ont le goût du pain d'epices tout juste sorti du four. Tout à fait délicieuses accompagnées de fruits frais ou de pommes et de poires caramélisées.

Donne 6 gaufres

125 ml	**(½ tasse) d'eau**
5 ml	**(1 c. à thè) de sucre**
11 ml	**(2¼ c. à thè) de levure sèche active (1 sachet)**
375 ml	**(1 ½ tasse) de farine tout-usage**
250 ml	**(1 tasse) de miettes de biscuits Graham**
50 ml	**(¼ tasse) de sucre**
1 ml	**(¼ c. à thè) de sel**
5 ml	**(1 c. à thè) de gingembre moulu**
2 ml	**(½ c. à thè) de zeste de citron hachè fin**
500 ml	**(2 tasses) de lait tiède [environ 41 °C (105 °F)]**
3	**gros oeufs séparés**
125 ml	**(½ tasse) de beurre non salé, fondu et refroidi**
5 ml	**(1 c. à thè) d'extrait de vanille**

Mettez l'eau tiède, 41° - 43 °C (105° - 110 °F) dans un grand bol. Ajoutez 5 ml (1 c. a the) de sucre et la levure; mélangez pour faire dissoudre. Dans un grand bol, mélangez farine, miettes de biscuits Graham, 50 ml (¼ tasse) de sucre, sel, gingembre et zeste de citron et combinez. Ajoutez le lait, les jaunes d'oeufs, le beurre fondu et la vanille au mélange de farine. Mélangez jusqu'à consistance lisse.

Ajoutez ensuite les ingrédients secs et mélangez à basse vitesse à l'aide du batteur à main. Recouvrez d'un papier cire et laissez monter dans un endroit chaud, sans courant d'air pendant 30 minutes.

Préchauffez votre gaufrier belge professionnel Cuisinart[MD] à la position 4 ou à celle de votre choix (le voyant vert s'illumine lorsque le gaufrier est prêt pour la cuisson). Pour de meilleurs résultats, n'ouvrez pas le gaufrier durant la cuisson car ce faisant, vous annulez la minuterie.

Utilisez la tasse à mesurer pour mesurer la pâte et pour la verser sur les plaques préchauffées. Servez-vous d'une spatule à l'épreuve de la chaleur pour étendre la pâte uniformément. Fermez le couvercle et faites tourner l'appareil 180° vers la droite.

Faites cuire jusqu'à ce que le gaufrier émette 3 bips sonores. Faites tourner le gaufrier 180° vers la gauche. Ouvrez le couvercle et retirez la gaufre. Répétez jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Vous pouvez garder les gaufres dans le four à 93 °C (200 °F). Placez-les sur une tôle à biscuits dans le four réchauffé. Servez avec une tartinade au citron, des fruits, de la confiture, du sucre en poudre, du sirop de fruits chaud ou de la crème fouettee.

* Nous vous recommandons le réglage 4 pour obtenir des gaufres belges couleur brun doré. Réglez le contrôle de brunissage à votre goût si vous préférez des gaufres plus claires ou plus foncées.

Analyse nutritionnelle (par gaufre) :

Calories : 458 (44 % des matières grasses) • glucides : 23 g • protéines : 11 g • matières grasses : 23 g • gras saturés : 12 g • cholestérol : 159 mg • sodium : 27 mg • calcium : 120 mg • fibres : 1 g

GAUFRES « BONNE NUIT »

Le mélange pour ces gaufres se fait, en grande partie, la veille. Au matin, il ne reste qu'à y ajouter les oeufs, l'extrait de vanille et une pincée de bicarbonate de soude pendant que le gaufrier chauffe. La pâte qui reste, recouverte d'une pellicule de plastique, se conserve très bien au réfrigérateur pendant 3 jours. Alors, le matin, faites chauffer le gaufrier, mélangez la pâte et savourez de bonnes gaufres fraîches pour le petit déjeuner.

Donne 6 gaufres

125 ml	**(½ tasse) d'eau tiède [41 °C (105 °F)]**
15 ml	**(1 c. à soupe) de sucre**
11 ml	**(2 ¼ c. à thé) de levure sèche active (1 sachet)**
500 ml	**(2 tasses) de lait tiède [environ 41 °C (105 °F)]**
125 ml	**(½ tasse) de beurre non salé, fondu et refroidi**
5 ml	**(1 c. à thé) de sel**
500 ml	**(2 tasses) de farine tout-usage**
5 ml	**(1 c. à thé) de gingembre moulu**
2 ml	**(½ c. a thé) de zeste de citron haché fin**
2	**gros oeufs, battus légèrement**
10 ml	**(2 c. à thé) d'extrait de vanille**
1 ml	**(¼ c. à thé) de bicarbonate de soude**

La veille, ou au moins 8 heures avant la cuisson, combinez l'eau tiède, le sucre et la levure. Laissez reposer 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajoutez le lait tiède, le beurre fondu, le sel et melangez. Ajoutez la farine et melangez jusqu'à consistance lisse (vous pouvez faire ceci à la main ou à l'aide du batteur d'oeufs à basse vitesse). Recouvrez le bol d'une pellicule de plastique étanche et laissez reposer toute la nuit (ou pendant 8 heures) sur le comptoir – ne mettez pas au réfrigérateur.

Pour faire cuire, préchauffez votre gaufrier belge professionnel Cuisinart[MD] à la position 4 ou à celle de votre choix (le voyant vert s'illumine lorsque le gaufrier est prêt pour la cuisson). Pour de meilleurs résultats, n'ouvrez pas le gaufrier durant la cuisson car ce faisant, vous annulez la minuterie. Pendant que le gaufrier chauffe, ajoutez les oeufs, l'extrait de vanille et la poudre à pâte au mélange. Utilisez la tasse à mesurer pour mesurer la pâte et pour la verser sur les plaques préchauffées. Servez-vous d'une spatule à l'épreuve de la chaleur pour étendre la pâte uniformément.

Fermez le couvercle et faites tourner l'appareil 180° vers la droite. Faites cuire jusqu'à ce que le gaufrier émette 3 bips sonores. Faites tourner le gaufrier 180° vers la gauche. Ouvrez le couvercle et retirez la gaufre. Répétez jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Vous pouvez garder les gaufres dans le four à 93 °C (200 °F). Placez-les sur une tôle à biscuits dans le four réchauffé. Servez avec des tranches de fruits frais, de la confiture, du sucre en poudre, du sirop de fruits chaud ou de la crème fouettée.

* Nous vous recommandons le réglage 4 pour obtenir des gaufres belges couleur brun doré. Réglez le contrôle de brunissage à votre goût si vous préférez des gaufres plus claires ou plus foncées.

Analyse nutritionnelle (par gaufre) :

Calories : 373 (49 % des matières grasses) • glucides : 38 g • protéines : 10 g • matières grasses : 20 g • gras saturés : 12 g • cholestérol : 123 mg • sodium : 501 mg • calcium : 117 mg • fibres : 1 g

GAUFRES BELGE CITROUILLE ET NOIX

Ces gaufres au goût de muffins à la citrouille sortant du four sont exquises nappées de sirop d'érable chaud.

Donne 6 gaufres

375 ml	**(1 ½ tasse) de farine tout-usage**
28 g	**(1 oz) de noix ou pacanes hachées finement (meilleur goût si elles sont grillées)**
15 ml	**(1 c. à soupe) de fecule de mais**
15 ml	**(1 c. à soupe) de poudre à pâte**
5 ml	**(1 c. à thé) de sel**
5 ml	**(1 c. à thé) de cannelle moulue**
2 ml	**(½ c. à thé) de gingembre moulu**
1 ml	**(¼ c. à thé) de muscade fraîchement moulue**
175 ml	**(¾ tasse) de purée de citrouille en boîte, bien tassée)**
2	**gros oeufs, séparés**
250 ml	**(1 tasse) de lait entier**
50 ml	**(¼ tasse) de vrai sirop d'érable (pas de sirop de table)**
45 ml	**(3 c. à soupe) de beurre non salé, fondu**
5 ml	**(1 c. à thé) d'extrait de vanille**
3	**blancs d'oeuf (gros oeufs)**

Préchauffez votre gaufrier belge professionnel Cuisinart[MD] à la position 4.

Dans un grand bol, mélangez farine, noix hachées, fécule de mais, poudre à pâte, sel, cannelle, gingembre et muscade. Combinez et réservez.

Dans un autre bol, combinez la purée de citrouille, les jaunes d'oeuf, le lait, le sirop d'érable, le beurre fondu et l'extrait de vanille. Mélangez jusqu'à consistance lisse. Ajoutez les ingrédients liquides aux ingrédients secs et mélangez encore jusqu'à homogénéité, a l'aide d'un fouet.

Dans un bol propre et sec, faites monter les blancs d'oeuf en neige ferme et incorporez-les délicatement dans la pâte.

Préchauffez votre gaufrier belge professionnel Cuisinart[MD] à la position 4 ou à celle de votre choix (le voyant vert s'illumine lorsque le gaufrier est prêt pour la cuisson).

Pour de meilleurs résultats, n'ouvrez pas le gaufrier durant la cuisson car ce faisant, vous annulez la minuterie.

Utilisez la tasse à mesurer pour mesurer la pâte et pour la verser sur les plaques préchauffées. Servez-vous d'une spatule à l'épreuve de la chaleur pour étendre la pate uniformément. Fermez le couvercle et faites tourner l'appareil 180° vers la droite.

Faites cuire jusqu'à ce que le gaufrier émette 3 bips sonores. Faites tourner le gaufrier 180° vers la gauche. Ouvrez le couvercle et retirez la gaufre. Répétez jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Vous pouvez garder les gaufres dans le four à 93 °C (200 °F). Placez-les sur une tôle à biscuits dans le four réchauffé. Servez avec une tartinade au citron, des fruits, de la confiture, du sucre en poudre, du sirop de fruits chaud ou de la crème fouettée.

* Nous vous recommandons le réglage 4 pour obtenir des gaufres belges couleur brun doré. Réglez le contrôle de brunissage à votre goût si vous préférez des gaufres plus claires ou plus foncées.

Analyse nutritionnelle (par gaufre) :

Calories : 303 (35 % des matières grasses) • glucides : 40 g • protéines : 10 g • matières grasses : 12 g • gras saturés : 5 g • cholestérol : 92 mg • sodium : 579 mg • calcium : 94 mg • fibres : 2 g

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
WAF-300C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au **www.cuisinart.ca.**

Cuisinart[MD]

Cafetières

Mélangeurs

Presse-agrumes

Ustensiles de cuisson

Outils et accessoires

Cuisinart offre un vaste choix de produits haut de gamme pour vous faciliter la tâche dans la cuisine. Essayez nos autres appareils de comptoir ainsi que nos ustensiles de cuisine et… Savourez le bonne vie !

www.cuisinart.ca

©2013 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

12CC134037

Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.

IB-9630-CAN-C